Пивная карта

ESB (Extra Special Bitter)
ТТХ: НП~14,8%, ABV~6,2%

Светлый Английский эль с балансом между солодовыми и хмелевыми нотами. Сварен и использованием трех видов хмеля и специальных английских дрожжей, обеспечивающих "чистый" и сухой вкус.

Oatmeal Stout (Овсяный Стаут)
ТТХ: НП~13,9%, ABV~5%, IBU~40

Темный Английский эль, сваренный с использованием овса для придания плотного и шелковистого"тела". Высокая горечь сбалансирована солодовой составляющей. Во вкусе присутствуют нотки шоколада, кофе и орехов.

Herbal Oatmeal Stout (Пряный Стаут)
ТТХ: НП~13,9%, ABV~5%, IBU~40

Темный Английский эль, сваренный с использованием овса и настоя трав. Ароматы трав балансируют нотки жженого и карамельного солода.

Sweet Oatmeal Stout (Овсяный стаут)
ТТХ: НП~13,9%, ABV~5%, IBU~40

"Десертный" темный Английский эль, сваренный с использованием овса. Обладает более насыщенным телом по сравнению с обычным овсяным стаутом.

Sweet Coffee Oatmeal Stout (Овсяный стаут)
ТТХ: НП~13,9%, ABV~5%, IBU~40

"Десертный" темный Английский эль, сваренный с использованием овса и натурального кофе. Часто этот вид элей называют "Стаутом для завтрака" из-за кофе, который добавляет бодрости и прекрасно тонизирует.

Saison (Сизон)
ТТХ: НП~13,5%, ABV~5,9%, IBU~26

Традиционное "фермерское" пиво из Валлонии (Бельгия). Эль с пряным и сложным ароматическим профилем, включающим землистые, перечные и пряные нотки, полученные благодаря использованию специального штамма дрожжей и особым условиям брожения.

aka fyOdOr
участник форума ТБ

“Prokhoroff”